

## 1-1 基本方針

### □ 調理場の現状と課題

- 現状
- ・建物や調理機器等が、第一調理場が築37年と第二調理場が築25年を経過し老朽化により、維持管理が厳しくなっている。
  - ・第一調理場にあっては、ドライシステムの調理場ではない。
- 課題
- ・共同調理場方式で整備。
  - ・新たに用地を確保し、現在の学校給食センターを稼働しつつ、新学校給食センターを整備。
  - ・新学校給食センターは、7,000食対応施設を整備。
  - ・「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」への対応。
  - ・省エネルギー、ライフサイクルコストの縮減など、環境に配慮した施設整備。
  - ・災害時の対応として、防災倉庫を整備。
  - ・食物アレルギーに対応した給食の提供を可能にする取り組みを検討。

### □ 基本理念（学校給食法より）

- 1、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4、食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5、食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6、わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7、食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### □ 藤岡市学校給食センター建て替え検討委員会（最終報告書より）

- |          |                  |
|----------|------------------|
| 1、給食実施方式 | 共同調理場（給食センター）方式  |
| 2、調理場の数  | 1ヶ所（センター方式）      |
| 3、調理場の規模 | 7,000食対応         |
| ・作業環境    | ドライシステム          |
| ・敷地面積    | 8,000㎡以上         |
| ・延べ面積    | 概ね 3,000㎡        |
| ・構造等     | 鉄骨造一部2階建て        |
| 4、整備主体   | 藤岡市（公設）          |
| 5、その他    | 太陽光発電を備え、防災倉庫を併設 |

### □ 藤岡市新学校給食センター整備計画策定内容

- 1、整備計画概要の整理
- 2、設計条件の整理
- 3、敷地条件の整理
- 4、施設規模等の検討
- 5、配送・回収計画の検討
- 6、整備手法、運営方式等の検討
- 7、基本計画図
- 8、その他（比較検討資料等）

## 1-2 設計方針

### (1) 安全・安心でおいしい学校給食の提供

- ア 衛生基準の遵守
  - ・「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合し、HACCPの概念に基づいた諸室の配置とするとともに、温湿度管理やHACCP対応機器を導入します。
- イ 衛生区分の確立
  - ・小学校と中学校の共同調理場となることから、施設の整備や設備及び備品の充実を図る計画とします。
- ウ 食物アレルギーへの対応
  - ・調理ラインにアレルギー食専用調理室を検討します。
  - ・児童生徒の状況を把握し、アレルギー対応食の調理体制を整備します。
- エ 調理動線の区分
  - ・給食エリア内は汚染作業区域と非汚染作業区域に区分し、食材の交差汚染を防止する食材動線及び作業動線を確保します。
- オ おいしい学校給食の提供
  - ・積極的に児童・生徒との交流の機会を持ち、献立に対する児童・生徒の意見・感想を魅力ある献立作りに生かします。
  - ・多様でおいしい学校給食を提供する調理能力を確保するとともに、効率的に調理機器を配置します。
  - ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できる機器と保温性能の高い食缶等を導入します。

### (2) 食育、地産地消の推進

- ア 食育
  - ・調理機器・説明パネル等を展示できるスペースを設けます。
  - ・児童生徒や市民が食について学ぶ会議室を検討します。
  - ・学校訪問指導を充実させ、食育指導や交流を通じて、食育の推進を図ります。
- イ 地産地消
  - ・地場産農産物の学校給食への活用を促進するため、野菜の泥落とし室を設置します。
  - ・地域で育まれた伝統的な郷土食や、新メニューの導入など献立の工夫を行います。

### (3) 地球環境への配慮

- ア 省エネルギー対策
  - ・空調設備はゾーン別とし、インバータ制御を行います。
  - ・厨房機器や衛生設備は省エネ型、節水型を導入します。
  - ・照明器具はLED照明や人感センサーを導入します。
  - ・ライフサイクルコストを削減するため、耐久性の高い建築部材を採用し、設備機器はメンテナンスの容易なものとし、
- イ 二酸化炭素排出量の削減
  - ・二酸化炭素排出量の抑制を考慮して熱源と設備機器を選定し、更に新エネルギーを活用します。

### (4) 周辺環境への配慮

- ア 周辺への配慮
  - ・敷地周辺に隣接する住宅地に配慮した配置計画とします。
  - ・敷地周辺には緩衝緑地帯を設けます。
  - ・配送、回収車両等の道路通行ルートや出入り口の設定については、安全確保に留意します。
- イ 外観計画
  - ・施設の外観は、学校給食調理場として清潔感を表現するとともに周辺の緑と調和する落ち着いた雰囲気のある建物とします。
- ウ 騒音対策（機械類）
  - ・建物配置、各開口部については近隣への影響が少ない位置に計画します。
  - ・屋上機器の騒音で対策が必要な場合は、遮音壁を検討します。
- エ 臭気対策（排水処理等）
  - ・排水処理槽や臭突等は近隣への影響が少ない位置に計画します。
- オ 排水対策
  - ・学校給食センターの排水処理槽は、担体流動ばっ気方式により、放流します。
  - ・汚物排水は、合併浄化槽を設置します。

### (5) 災害に強い施設

- ア 施設の耐震性
  - ・「官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説」及び「建築構造設計基準」により、施設の耐震安全性を確保します。
  - ・非構造部材の耐震性を考慮し、天井の崩落、ダクトの落下や調理機器の転倒等の二次災害を防止します。
  - ・学校への給食提供を行うための復旧対応が第一であるが、災害対策本部の要請により、給食センターの調理ノウハウや新しい機能、設備を最大限活用することができる施設を検討します。

### (6) 新施設の検証

- ア 建物竣工後の年次検査
  - ・新しい施設が基本計画等の方針に基づき、適切な運営が行われているかどうかの確認及び検証を行います。
  - ・児童生徒が施設見学等を行うことによって、食育への理解を深めることができるような施設計画とするとともに、児童生徒の意見や感想をできる限り献立に反映することができるように配慮します。

※ 今後の設計業務において、設計方針に基づいて事業を進めてまいります。効率的な施設配置計画等から見直しを行う場合があります。

※ HACCP

原料の入荷から製造、出荷までの全ての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決する方法をいう。